Horno Eléctrico Multi Flow

Modelo KOMP6610



FOR THE WAY IT'S MADE.™

Por favor lea atentamente el Manual del Usuario antes de usar.
Antes de conectar, por favor examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

INDICE

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.
Este símbolo advierte sobre los peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.
Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".
Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.



Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le advierten tanto el peligro potencial, cómo la reducción de las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ATENCIÓN
Durante la utilización el producto se calienta. Evite el contacto con los elementos que estén calientes dentro del horno.

ATENCIÓN
Las partes de la parrilla pueden calentarse por traspaso de calor cuando el horno esté en uso. Mantener siempre los niños alejados.

Para la función pirolítica de limpieza, remueva todas las salpicaduras antes de iniciar el procedimiento. En la función pirolítica de limpieza, las superficies pueden tornarse más calientes que lo normal y los niños deben mantenerse alejados.

ATENCIÓN
Use solo el sensor de temperatura recomendado para este horno (el término "sensor de temperatura", se refiere al termómetro para alimentos).

ATENCIÓN
Verifique que el producto esté apagado antes de reemplazar la ampolleta, para evitar un posible choque eléctrico.

• Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en él. Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

• Si es necesario usar un adaptador o triple, utilice solamente adaptadores certificados o proporcionados por el fabricante.

• La instalación de este producto demanda un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

• Use dos o más personas para mover e instalar el producto.

• Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno esté en uso. Mantenga los niños alejados;

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio técnico o por personal calificado similar con el fin de evitar peligro.

NOTAS IMPORTANTES:

• La primera instalación de su Horno Eléctrico Multi Flow debe ser realizada por un técnico entrenado y certificado por KitchenAid. Esta primera instalación es gratuita

• Instale y ubique el Horno estrictamente de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual.

• No use el Horno caso esté dañado o funcionando incorrectamente.

• Asegúrese de que los cables eléctricos de otros productos eléctricos próximos al Horno no entren en contacto con piezas calientes ni se aproximen a la puerta del Horno.

• Su Horno Eléctrico Multi Flow no debe ser usado por niños o personas no capacitadas para operarlo correctamente.

• Mantenga niños y animales alejados del Horno cuando esté funcionando.

• Los niños deben ser vigilados para garantizar que no jueguen con el producto.

• No use el horno para temperar el ambiente.

• Su horno Eléctrico Multi Flow fue desarrollado exclusivamente para el uso doméstico.

• No toque los componentes que emitan calor (Elementos de Calor).

• No deje alimentos en reposo en el Horno por más de una hora, antes o después de la cocción.

• Durante la función pirolítica de limpieza, no toque el horno y mantenga los niños alejados de este.

• El Horno es para uso doméstico y solamente para cocción de los alimentos. Ninguno otro uso está permitido. El fabricante se exime de cualquier responsabilidad por otro tipo uso o manejo incorrecto de los controles.

• No coloque objetos pesados en la puerta, pues esto puede dañar la cerradura y las bisagras del Horno.

• No use la puerta como juguete.

• No cuelgue nada en la manilla de la puerta del horno.

• No tape el fondo del horno con láminas de aluminio u otros objetos.

• La puerta del horno debe ser cerrada correctamente. Mantenga limpias las superficies de sellado de la puerta.

• Nunca coloque agua directamente en un horno caliente. Esto daña el revestimiento esmaltado.

• Los jugos de fruta goteando de una bandeja pueden dejar marcas permanentes. Se recomienda limpiar el horno antes de usarlo nuevamente.

• No arrastre ollas o cacerolas en el fondo del horno, esto puede rayar el revestimiento esmaltado.

• La condensación residual después del uso puede, con el tiempo, dañar el horno y las unidades adyacentes. Se recomienda:

- Usar las temperaturas sugeridas en las tablas de cocción;

- Secar las partes húmedas del Horno cuando esté frío.

ATENCIÓN
La puerta y panel del horno se pueden calentar con el uso por largo tiempo y a altas temperaturas.

• Excepto cuando se indique de otra manera, toda la cocción debe ser realizada con la puerta cerrada.

• No caliente grasa o aceite dentro del horno.

• Nunca deje el producto sin supervisión durante el secado del horno.

• Nunca toque el horno con alguna parte mojada del cuerpo o lo opere con los pies descalzos.

• Nunca tire el producto o el cable de energía para desconectarlo del enchufe.

• Asegurese que el artefacto está desconectado antes de reemplazar la lampara para evitar riesgos de choque eléctrico.

• Mantenga los niños alejados :

- Del horno y sus controles, especialmente durante o después del uso, para evitar lesiones;

- De los embalajes (bolsas, poliestireno, piezas de metal, etc.);

- Del Horno, cuando ya este inservible.

• Asegúrese que los cables de conexión de otros productos en uso no estén cerca del horno o no entren en contacto con partes calientes del mismo y que no se enganchen o agarren en la puerta del horno;

• El Horno está equipado con un sistema de enfriamiento de aire para evitar temperaturas muy altas en la parte frontal y en el gabinete (nicho).

• Se existe la necesidad de cambiar el cable de alimentación, entre en contacto con el Centro de Atención KitchenAid.

ATENCIÓN
El vapor y el humo son ventilados por una apertura entre el panel de control y la puerta del Horno. No obstruya la apertura de ventilación.

• No use recipientes de materiales sintéticos para la cocción (excepto los desarrollados especialmente para este propósito. Observar las informaciones entregadas por el fabricante para estos productos), pues se pueden derretir con las altas temperaturas.

• Nunca retire las repisas cuando estén muy cargadas. Tenga mucho cuidado.

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, accidentes personales o daños al usar el Horno, lea atentamente las recomendaciones a seguir:

• Durante y después del uso, no toque los quemadores eléctricos o la superficie interna del Horno, ni deje ropas u otros materiales inflamables en contacto con estos, hasta que haya tenido tiempo suficiente para enfriarse.

• Los quemadores eléctricos pueden mantenerse calientes incluso si su color es oscuro.

• No deje que las asas o cables de los utensilios entren en contacto con los quemadores eléctricos que estén calientes.

• No use vestimentas inadecuadas, sueltas o colgando durante el uso del horno, ni toallas o paños grandes de limpieza para sostener los cables o las asas de los utensilios, pues pueden incendiarse.

• No caliente recipientes herméticamente cerrados.

• Use solamente utensilios de cocina aprobados para el uso en hornos. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios, especialmente cuando esté usando utensilios de vidrio o plástico.

• Use guantes apropiados para retirar fuentes y accesorios cuando el horno esté caliente.

• Nunca guarde material inflamable en el Horno o en las proximidades.

• No arregle o reemplace cualquier pieza del horno, solamente cuando sea especialmente recomendado en este manual. Todos lo demás servicios de manutención deben ser ejecutados por un técnico del Servicio Autorizado KitchenAid.

• Nunca se debe utilizar limpiadores a vapor químico.

• Solamente utilice la sonda de temperatura indicada en el horno por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por peso excesivo.

Use dos o más personas para mover e instalar el producto.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

Lea atentamente y siga las instrucciones de instalación y operación entregadas en este manual.

Las figuras de este manual son sólo ilustrativas y sirven para auxiliar en la comprensión y entendimiento de las explicaciones.

Apague el interruptor o desconecte de la corriente el horno antes de efectuar cualquier manutención en el producto.

Preparación del Gabinete (nicho)

• El material del mueble donde el horno será instalado debe ser resistente al calor (mín 90°C).

• El Gabinete (nicho) en el mueble para instalar el horno debe tener las dimensiones indicadas en las figuras de abajo. Asegúrese de que todo el polvo de madera resultante de la preparación del montaje del mueble sea removido.

• En caso de instalaciones conforme a lo mostrado en la **figura 2**, no coloque recipientes con líquidos sobre la columna. Se pueden instalar bandejas de rejilla para dividir el espacio que ocupa el Horno, sin embargo, manteniendo una superficie útil de 250 cm^2.

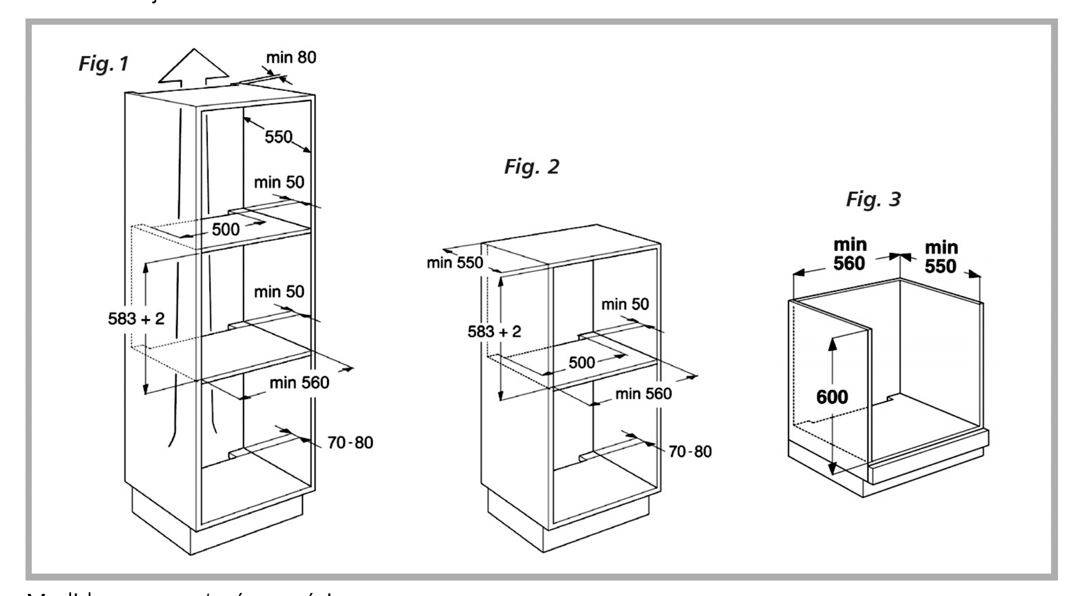
• Las dimensiones del gabinete (nicho) están indicadas en las **figuras 1, 2 y 3**. Las dimensiones del horno están indicadas en la **figura 4.**

• Para asegurar la ventilación del enfriamiento adecuada, es importante dejar un espacio abierto detrás de la unidad (ver **figura 6**). Cuando termine la instalación, el fondo del horno debe permanecer inaccesible.

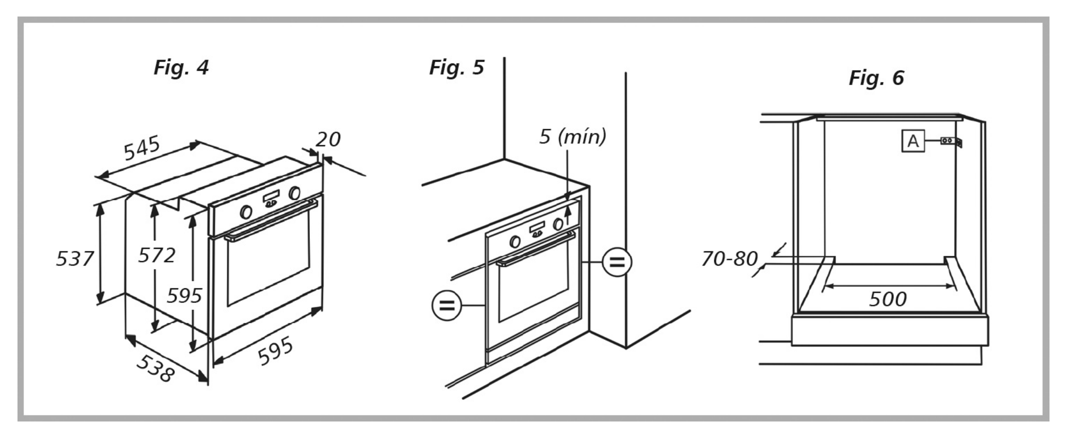
• Instale el Horno cuidando para que las paredes del mismo no estén en contacto directo con las paredes del mueble (**Fig. 5**).

• Los hornos instalados sobre una encimera deben tener un espacio de ventilación de por lo menos 5 mm entre el borde superior del horno y el borde inferior de la encimera (**Fig. 5**). No obstruir este espacio de forma alguna, pues esto puede afectar el funcionamiento del producto.

• Si el mueble no está bien fijo a la pared, debe tener un soporte con abrazaderas (**A**), ver **figura 6.**



Medidas en mm / mín = mínimo



Medidas en mm / mín = mínimo

Requisitos eléctricos

CONDICIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA

Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

La instalación de este producto demanda un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

Es importante que un técnico especializado en instalaciones eléctricas residenciales evalúe las condiciones de la conexión a tierra y la correcta dimensión de la red eléctrica donde el producto será instalado.

Verifique si la conexión eléctrica y la capacidad del cableado están adecuados y están de acuerdo con las normas locales y legales.

IMPORTANTE
Este producto contiene una potencia nominal de 2450 W. El punto de la instalación debe presentar una tensión de 220 V (fase-neutro) y una tierra efectiva. Antes de solicitar la instalación del producto por un técnico entrenado y certificado por KitchenAid se necesita que los siguientes requisitos sean verificados:

• Preparación de un circuito (cableado y interruptores automáticos) exclusivo para el producto. Se recomienda utilizar interruptor automático bifásico 20 amperes. Del tablero de distribución hasta el punto de instalación y utilice conductores de capacidad apropiados.

• La adecuación de los conductores debe ser realizada por un técnico especializado en instalaciones eléctricas residenciales y debe seguir los requisitos de la norma local y legal.

• Es obligatoria la disposición de una conexión a tierra según norma local y legal.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conectar el Horno

• Verifique se la tensión disponible del punto de instalación es de 220 V, conforme indicado en la etiqueta de identificación del producto.

• Si el horno no tiene un cable de alimentación, proceda según lo siguiente:

1. Remueva los tornillos de seguridad ubicados en la tapa de la parte trasera inferior del horno;

2. Remueva la tapa para tener acceso a la tapa de la caja de las conexiones eléctricas ubicada en la parte inferior del horno e insiera el cable (**ver tabla**) a través de la apertura ubicada en la parte inferior del horno;

Tabla de cable de alimentación

Nº de conductores	Tipo de cable
IN+⏚ ~	H05 RR-F 3 X 1,5 mm^2

3. Conecte el cable a la caja de conexiones eléctricas, apriete los tornillos al máximo para garantizar que está todo protegido;

4. Recoloque la tapa y asegúrela con los tornillos.

• El reemplazo del cable de alimentación solamente debe ser realizado por el Servicio Autorizado KitchenAid.

Fijación del Horno

• Levante el Horno usando las agarraderas (**B**) en cada lado (**Fig. 7**) e introduzca este en el gabinete (nicho), verificando que el cable de alimentación no está aplastado (**Fig. 8**).

• Centre el horno en el gabinete (nicho) antes de la fijación final.

• Fije el horno en el gabinete (nicho) usando los tornillos entregados (**como indica la figura 9**).

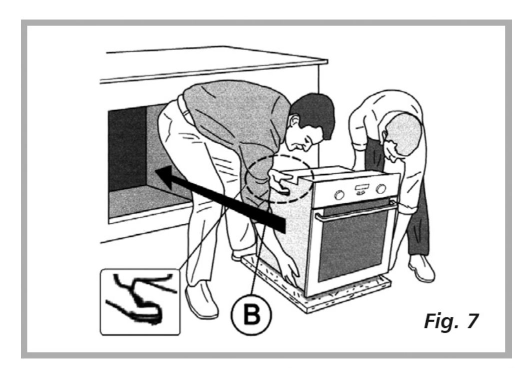
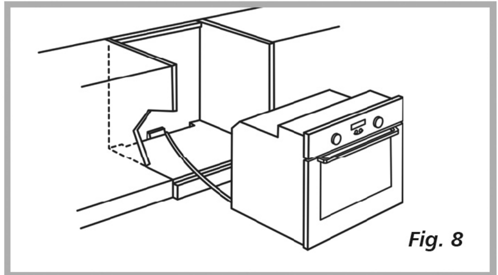


Fig. 7


Fig. 8

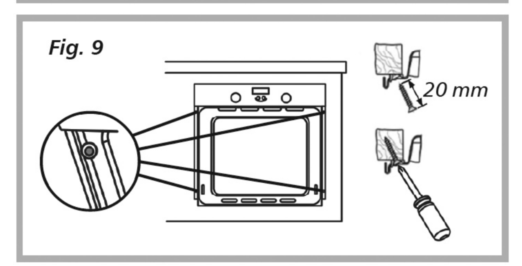


Fig. 9

ANTES DE USAR EL HORNO

Antes de Usar el Horno remueva:

• Todos los autoadhesivos que están pegados frente al horno y de la puerta, con excepción de la placa de identificación ubicada en la pared interna a la derecha (visible cuando la puerta esté abierta);

• Protecciones de cartón y película plástica protector de la pantalla de control y otras partes del horno;

• Cualquier rótulo de autoadhesivos de los accesorios, por ejemplo, sobre la bandeja colectora de goteo.

Remueva los accesorios del horno, y caliente hasta 200°C durante aproximadamente una hora para eliminar olores y vapores producidos por el material aislante y las grasas protectoras.

Mantenga una ventana abierta al hacer esto.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO ELÉCTRICO

1. Panel de control.

2. Ventilador de enfriamiento * (no visible). El ventilador puede seguir funcionando incluso después de que el aparato haya sido apagado. Esto es con el fin de enfriar el horno.

3. Protector del Grill **

4. Traba de la puerta ***

5. Catalizador (es un filtro para el gas carbónico generado por la pirolisis).

6. Protector del Grill.

7. Resistencia del Grill.

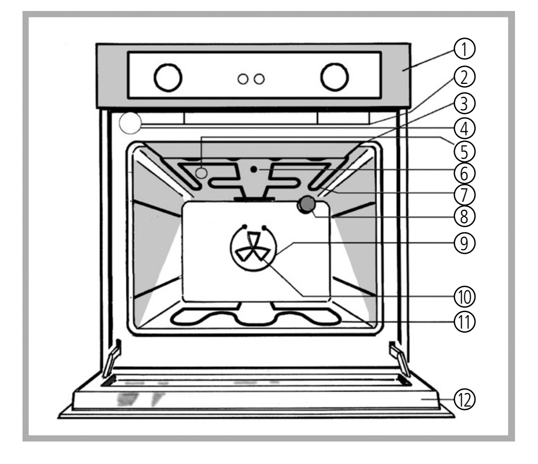
8. Luz del Horno ****

9. Resistencia circular (no visible).

10. Ventilador del Horno

11. Resistencia inferior (no visible).

12. Puerta Fría.



*El funcionamiento del ventilador está relacionado con la temperatura del horno. El horno puede continuar funcionando por algunos minutos, aún después de apagado. Durante la función pirolítica de limpieza, la velocidad del ventilador es más rápida que durante la cocción.

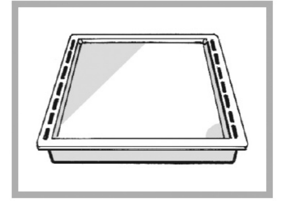
** Ayuda a evitar el contacto directo con el Grill. El protector del Grill permanece caliente, por lo tanto recomendamos no tocar esta zona mientras el horno esté encendido.

*** Durante la función pirolítica de limpieza, un dispositivo automático de "trabado de la puerta" será activado y el símbolo 🔒 se encenderá en el display. Durante la cocción, la temperatura de la puerta llega cerca de los 40°C. Se recomienda mantener a los niños alejados del horno.

**** Cuando el horno está apagado, la luz del horno se encenderá automáticamente al abrir la puerta.

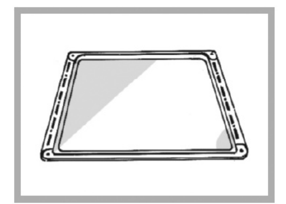
ACCESORIOS DEL HORNO ELÉCTRICO

Bandeja Recolectora de Salpicaduras



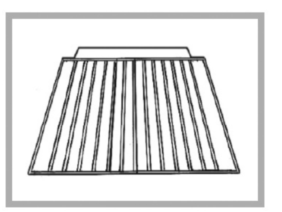
Colocada bajo la repisa para recolectar grasas o pedazos de alimentos o también usada como un plato para cocinar pollos, pescados con o sin verduras. Coloque un poco de agua a la bandeja para evitar salpicaduras de grasa o humo.

Bandeja para Asar



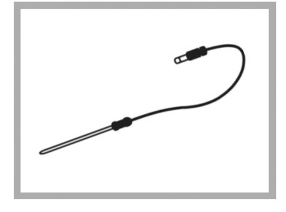
Para asar bizcochos, queques y pizzas.

Bandeja de Rejilla



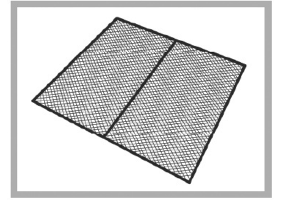
Para cocinar alimentos o como soporte para ollas, moldes de queques y cualquier otro recipiente para asar. Puede ser colocada en cualquiera de las guías del horno. Introduzca la bandeja con la parte doblada hacia arriba.

Termómetro para Alimentos



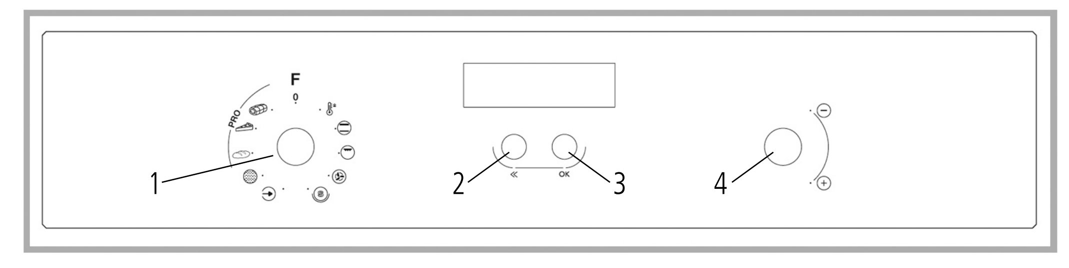
Para medir la temperatura en el interior de la carne para verificar si está cocida.

Rejilla de Deshidratación



Para secar cualquier tipo de fruta, vegetales y champiñones.

PANEL DE CONTROL



1. Encender/apagar – botón de selección de función.

2. Botón para cancelar la función o retornar a la función anterior.

3. Botón de confirmación.

Cuando termine la cocción gire el botón a la posición "**0**"

4. Botón para cambio de niveles predefinidos (temperatura/tiempo/niveles) y cambio de una función para otra.

El botón de selección de funciones es usado para seleccionar las diferentes funciones del Horno.

Cada giro del botón corresponde a una función:

Gire el botón de selección **F** en el sentido antehorario, recorriendo cinco posiciones (cinco clicks). La palabra **SETTINGS** (ajuste) aparece.

Presione el botón cancelar "**<<**" para interrumpir la operación ajustada y regresar a la vista anterior.

Cuando la función deseada aparecer destacada en el display, confirme presionando el botón **OK** y vaya para la próxima fase de la programación.

Dependiendo de la función seleccionada, el botón de navegación " ⊕ ⊖ " tiene usos diferentes:

- Para navegar entre los comandos y subcomandos
- Para aumentar/reducir los niveles indicados.
- Para navegar entre las funciones de cocción.
- Para aumentar/reducir el tiempo y la temperatura de cocción.

PRIMER USO

Cuando conecte el horno por primera vez, se solicitará realizar los siguientes ajustes:

- Idioma
- Brillo
- Nitidez
- Hora del Reloj

Introduzca los valores deseados usando el botón " ⊕ ⊖ ", después confirme presionando el botón **OK**.

AJUSTE

Gire el botón de función cinco clicks para la izquierda. La palabra **SETTINGS** (ajuste) aparecerá. Para cambiar, use el botón " ⊕ ⊖".

En la secuencia es posible ajustar:

- Idioma:

Idiomas disponibles: ingles (ajuste de fabrica) alemán, francés, italiano, español, holandés, sueco, noruego, dinamarqués, finlandés.

- Reloj
- Alarma
- Nitidez
- Brillo

Configuraciones del Brillo y Nitidez

Para cambiar el brillo y la nitidez al ajuste de fábrica:

1. Gire el botón F para "**0**".

2. Gire el botón **F** para ajuste. Mantenga el botón **OK** presionado por 5 segundos. Esto regresa el producto al ajuste de fábrica.

Alteración del Idioma

Para cambiar un idioma ajustado, proceder de la siguiente forma:

1. Ajuste el botón de funciones para la posición de **SETTINGS** (ajuste), gire hasta **LANGUAGE** (idioma) y confirme presionado el botón **OK**.

2. Seleccione el idioma deseado usando el botón " ⊕ ⊖ " y confirme la elección presionando el botón **OK**.

Modo Showroom (Demostración)

Si la palabra **"KitchenAid"** aparece en el display, el horno está en el modo **Showroom** o demostración y los elementos del horno no se calentarán .

Para salir del modo de demostración y regresar para el modo normal de operación del Horno, proceder conforme lo siguiente:

1. Desconecte y después de 60 segundos reconecte el horno a la red eléctrica.

2. Gire el botón de selección de las funciones **ON/OFF** (conecta/desconecta) a la posición de precalentamiento rápido

3. Presione el botón "<<".

4. Gire el botón de selección de las funciones **ON/OFF** (conectar/desconectar) para la posición "**0**".

5. Presione el botón **OK**.

Haga lo mismo para entrar en la secuencia del Modo Showroom.

CARACTERISTICAS DE SEGURIDAD

Bloqueo del Panel de Control para Seguridad de los niños.

Para conectar o desconectar el dispositivo de "Seguridad de niños"

Presione simultáneamente el botón "**<<**" y el botón "**OK**" durante 5 segundos por lo menos. En este momento el botón de selección de funciones y demás botones están bloqueados y el ícono aparece en el display.

NOTA: Esta función puede ser activada mientras esté cocinando.

Apagado automático del Horno

Por motivos de seguridad, el horno se apagará automáticamente después de 4.30 hrs de funcionamiento continúo (excepto para las funciones especiales).

Dispositivo de Bloqueo de la Puerta durante la "Función Pirolítica de limpieza"

Por motivos de seguridad, cuando el ciclo de la Función Pirolítica de Limpieza esté conectado la puerta automáticamente se trabará mediante un dispositivo mecánico por el tiempo que el display indique "**LOCKED DOOR**"(puerta trabada). En el caso de activar la función con el horno caliente la puerta se trabará automáticamente después de algunos minutos: durante este periodo la puerta no deberá ser abierta. Por motivo de seguridad, en el caso de no funcionamiento del bloqueo de la puerta, será imposible realizar el ciclo de Función Pirolitica de Limpieza.

El símbolo aparecerá en el display . En este caso entre en contacto con la Central de Atención KitchenAid antes de ejecutar la función pirolítica nuevamente. En este momento las demás funciones del horno pueden ser usadas normalmente.

Confirmación del ajuste:

Al ajustar el botón de selección de funciones para la posición original, el display indica nuevamente el ajuste de cocción actual. En este caso, hasta que usted confirme su intención de cambiar el ajuste, el horno continuará la cocción. Si se gira el botón de funciones durante la cocción, el horno pedirá la confirmación de esta selección para evitar un cambio accidental del ajuste de cocción .

Modo de Espera

Para economizar energía, desconecte el display presionando el botón "**<<**" con el botón de funciones en la posición "**0**". Para ver el display nuevamente, presione el botón "**<<**" con el botón de funciones en la posición "**0**".

Timer (Temporizador)

El timer puede ser usado solamente cuando el horno no esté encendido y permitirá ajustar un tiempo máximo de 3 horas y 59 minutos.

Para ajustar el timer:

1. Mantenga el botón de funciones en la posición "**0**".

2. Al girar el botón ⊕ ⊖, la palabra "**TIMER**" aparecerá tintineando.

3. Gire el botón ⊕ ⊖ para ajustar el tiempo necesario.

4. Presione el botón **OK** para confirmar el ajuste y activar el timer.

El timer empieza a contar el tiempo, cuando termine el tiempo ajustado se escuchará una señal sonora y la palabra "**END**" (fin) aparece en el display. Al presionar el botón **OK** para confirmación, la función timer se desconectará y la hora actual aparecerá. El timer puede, entretanto, ser apagado en cualquier momento presionando el botón "**<<**" dos veces.

Seleccione la duración de la Cocción/Inicio diferido (con excepción de las funciones profesionales)

El tiempo de cocción permite operar el horno durante un período ajustado. El tiempo máximo de cocción que puede ser programado es de 3 horas y 59 minutos. Después que empiece la cocción, puede ajustarse el tiempo de cocción presionando el botón **OK**.

El símbolo aparecerá tintineando en el display.

1. Gire el botón hasta aparecer el tiempo de cocción necesario. Confirme presionando el botón **OK**.

2. En esta fase puede ajustarse el fin de la cocción para que el plato quede listo en la hora deseada.

3. Al presionar el botón **OK**, el símbolo aparecerá tintineando en el display.

4. Gire el botón hasta aparecer la hora deseada para el fin de la cocción.

FUNCIONES ESPECIALES

Keeping Warm (Mantener Caliente)

Mantiene el alimento cocinado caliente. El horno mantiene una temperatura constante de 60°C. Es mejor usar la posición superior del soporte para bandejas. El final y la duración de la función pueden ser ajustadas.

Defrost (Descongelar)

Para descongelar alimentos a la temperatura ambiente: deje el alimento en el embalaje para evitar el resecamiento.

Dough Proving (Crecimiento de Masa)

Recomendado para el crecimiento de masas para pan, pizza y pastas.

Dried Fruits (Secar / Deshidratar Frutas)

Para secar cualquier tipo de fruta. Use la rejilla de deshidratación o una tapa de acero perforada colocada sobre la repisa, para permitir el flujo de aire y evitar la caída de los pedazos pequeños de alimento con la reducción de tamaño durante el secado (deshidratación).

Dried Vegetables (Secar/Deshidratar Vegetales)

Para secar (deshidratar) cualquier tipo de vegetal. Use la rejilla de deshidratación o una tapa de acero perforada colocada sobre repisa, para permitir el flujo de aire y evitar la caída de pedazos pequeños de alimento con la reducción de tamaño durante el secado (deshidratación).

Dried Mushrooms (Secar/Deshidratar Champiñones)

Para secar (deshidratar) champiñones y conservar para el almacenaje. Use la rejilla de deshidratación o una tapa de acero perforada colocada sobre la misma, para permitir el flujo de aire y evitar la caída de pedazos pequeños de alimento con la reducción de tamaño durante el secado (deshidratación).

Yoghurt (Yogurt)

Para preparar yogurt casero. Es mejor usar un recipiente de cerámica con tapa o vidrio templado y no de plástico.

Carne lenta

Para cocinar la carne de una manera delicada y con los mejores resultados.

Pescado cocinado lentamente

Para cocinar el Pescado de una manera delicada y con los mejores resultados.

Sabbath (Cocción Lenta)

La función Sabbath cocina alimentos lentamente, a bajas temperaturas, durante un período extenso de tiempo. Pequeñas cantidades de alimentos pueden exigir un menor tiempo, mientras que cantidades mayores requieren un tiempo mayor. Antes de utilizar la cocción lenta, se recomienda descongelar completamente los alimentos.

Para una mayor uniformidad de la cocción, se recomienda cortar los vegetales de densidad similar en pedazos del mismo porte. Las carnes cortadas en pedazos mayores permiten un tiempo de cocción prolongado, sin que haya un exceso de cocción.

NOTA: Se recomienda no interrumpir la cocción de platos que requieren la colocación del alimento en el horno frío, o en el horno a una baja temperatura. Si la cocción es interrumpida, accidental o intencionalmente, el horno intentará reiniciar la función desde el punto inicial (temperatura ambiente), y esperará el enfriamiento del mismo. En el caso que desee reiniciar la cocción, antes de un completo enfriamiento del horno, se recomienda utilizar la función Estática, ajustando la temperatura de acuerdo con el plato que se está preparando (ver tabla de indicación).

FUNCIONES PROFESIONALES

Al posicionar el botón de selección de funciones en una de las funciones profesionales "**PRO**", tendrá acceso a las funciones de cocción profesional preajustadas.

Se puede seleccionar la receta deseada entre 15 recetas programadas usando el botón ⊕ ⊖. Presione el botón **OK** para seleccionar la función e iniciar la cocción.

Las funciones disponibles están abajo:

Función Profesional para Horneado de Pan:

• Tradit. Bread (pan tradicional)

• Malt bread (pan de malta)

• Pan pizza (masa de pizza gruesa)

• Thin pizza (masa de pizza fina)

• Focaccia (masa italiana)

• Bread Sticks (palitos de pan)

Función Profesional para Horneado de tortas:

• Choux Pastry (profiteroles)

• Croissant

• Sponge cake (bizcocho)

• Plum cake (queque de frutas)

• Short pastry (masa para base de torta)

Funciones profesionales para asados:

Nota importante: usted puede usar el termómetro para las funciones para asado.

• Ternera – Cerdo

• Roast beef a la inglesa

• Roast beef a punto

• Pollo asado

• Pavo asado

Personalizando las Funciones

Uso de las funciones que pueden ser personalizadas:

• Seleccione la temperatura de cocción.

• Espere a que el horno se caliente.

• Una vez que la temperatura requerida ha llegado al nivel deseado, el horno preguntará si desea usar el termómetro.

• Si desea hacer uso del termómetro (ver página 14 "usando el termómetro"). Ponga el alimento dentro del horno con el termómetro insertado en la carne y conéctelo al horno en la pared derecha de este, usando un guante especial para prevenir posibles quemaduras.

En este nivel aparecerá una letra "**P**" en el Display y luego el mensaje "**probe connected**" (termómetro conectado), seguido por "⊕⊖" para programar la temperatura: seleccione la temperatura deseada y presione "**OK**" (es posible programar una temperatura entre 45 °C y 90°C.).

La cocción se iniciará y terminará cuando el Display del termómetro indique la temperatura seleccionada. Cuando la cocción se haya completado, se le preguntará si desea una cocción adicional (si esto sucede seleccione el tiempo adicional usando el control "⊕ ⊖").

Si no desea usar el termómetro presione "**OK**" para empezar la cocción de forma manual. También es posible cambiar la duración o el tiempo final de cocción.

USANDO EL TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS

El termómetro para alimentos puede ser utilizado en todas las funciones de las "Funciones Profesionales para Asado". Antes de usar el termómetro, la función deseada deberá ser ajustada.

• Introduzca el termómetro para alimentos en la parte más gruesa de la carne (ver fotos)

• Coloque el plato en el horno y conecte el termómetro en la pared derecha del horno. Usar guantes de cocina para evitar quemaduras (ver fotos).

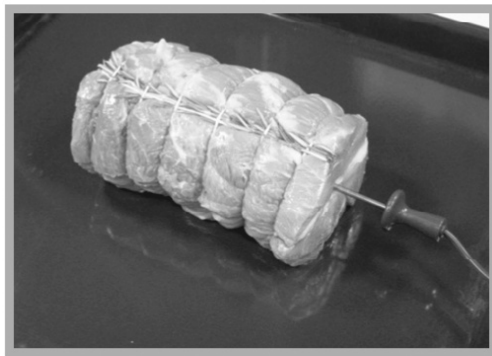
• Después de conectar el termómetro, el símbolo "**P**" aparece en el display. Gire el botón ⊕⊖ para ajustar la temperatura del termómetro conforme a lo que se sugiere en las tablas de cocción y presione el botón **OK** para iniciar el proceso de cocción.

• Si es necesario, puede prolongar el tiempo de cocción. Use el botón ⊕⊖ .

• Al usar la función manual, ajuste primero la temperatura del horno (130ºC a 250ºC) y después la temperatura del termómetro para alimentos.

• Si no es necesario el uso del termómetro para los alimentos, presione el botón **OK** para confirmar. Ajuste el tiempo de cocción con el botón ⊕⊖ y presione **OK** para iniciar la cocción.





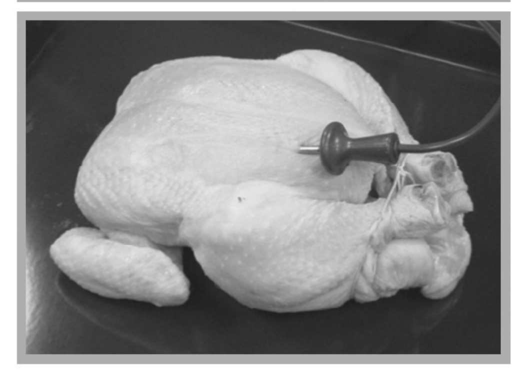


Tabla de Funciones del Horno

Función	Temperatura preajustada	Temperatura ajustable	Descripción de la Función
Calentamiento rápido	200°C	50°C - 250°C	Para precalentar el horno rápidamente. Cuando se alcanza la temperatura ajustada, la función automáticamente se desconecta y es emitida una señal para indicar el cambio automático del Horno para la función "Estática".
Estática	200°C	50°C - 250°C	Para cocinar carne, pescados y aves, en la repisa del medio. Precalentar el Horno a la temperatura requerida y colocar la comida cuando la señal sonora sea emitida. Esto indica que la temperatura del Horno en el momento está a la temperatura deseada.
Grill **Turbogrill**	3	1-5	Para asar costillas, brochetas de carne, salchichas, cocinar vegetales, tostar o gratinar pan. La Función "Grill" se puede ajustar en sus 5 niveles de potencia. Precaliente el Horno por 3 a 5 minutos. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción. Cuando cocine carne ponga un poco de agua dentro de un receptáculo a nivel de la primera repisa, para evitar el humo y el chisporroteo de grasa. Gire la comida durante la cocción.
			Para asar trozos grandes de carne (Roast beef, Asados). puede ser ajustada de 1 a 5 para los distintos niveles de potencia. Precaliente el horno de 3 a 5 minutos. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción. Cuando cocine carne ponga un poco de agua dentro de un receptáculo a nivel de la primera repisa, para evitar el humo y el chisporroteo de grasa. Gire la comida durante la cocción.

Tabla de Funciones del Horno

Función	Temperatura preajustada	Temperatura ajustable	Descripción de la Función
Calentamiento por aire	160°C	50°C - 250°C	Para cocinar alimentos que requieran una misma temperatura sin necesidad de precalentar, en una o más repisas.(ej. Pescados, vegetales o queques)
Funciones especiales			Ver la hoja del programa.
Ajustes			Ver la hoja del programa.
Autolimpieza			Ver la hoja del programa.
Función Profesional para hornear pan			Ver la hoja del programa.
Función Profesional para hornear pasteles			Ver la hoja del programa.
Función Profesional para asados			Ver la hoja del programa.

Tabla para la cocinar al Grill/Turbogrill

Alimento	Función	Precalenta-miento (5 minutos)	Posición de la repisa (desde el fondo)	Nivel de Calentamiento (Máximo)	Tiempo de Cocción (Minutos)
Bistec		x	3 - 4	5	30 - 40
Chuletas		x	3 - 4	5	30 - 40
Salchichas		x	3 - 4	5	30 - 40
Costillas		x	3 - 4	5	35 - 45
Pescado (Filetes)		x	3 - 4	5	30 - 40
Pollos (Trozos)		x	3 - 4	5	40 - 50
Brochetas		x	3 - 4	5	35 - 45
Costillas pequeñas		x	3 - 4	5	35 - 45
1⁄2 Pollo		x	3	5	45 - 55

Alimento	Función	Precalenta-miento (5 minutos)	Posición de la repisa (desde el fondo)	Nivel de Calentamiento (Máximo)	Tiempo de Cocción (Minutos)
1⁄2 Pollo		x	3 - 4	5	45 - 55
Pollo entero		x	3 - 4	5	60 - 70
Bistec o Cerdo asado		x	3 - 4	5	60 - 70
Pato		x	3 - 4	5	70 - 80
Pierna de Cordero		x	3 - 4	5	70 - 80
Roastbeef		x	3 - 4	5	50 - 60
Papas asadas		x	3 - 4	5	50 - 60
Pescado entero Trucha dorada		x	3 - 4	5	50 - 60

Tabla para la Cocción Estática y con Ventilador

Alimento	Función	Precalenta-miento	Posición de la repisa (desde el fondo)	Nivel de dorado extra	Tempera-tura (°C)	Tiempo de Cocción (Minutos)
Cordero, Lechón Cabrito		x	2	2	200	95 - 100
		-	2	2	200	100 - 110
Asados (Ternera, cerdo) 1kg		x	2	2	200	95 - 100
		-	2	3	200	100 - 110
Pollo, Conejo, Pato		x	2	3	200	80 - 90
		-	2	3	200	80 - 90
Pavo (4-6Kg) + Nivel 3 para dorar		x	1	3	200	160 - 180
		-	1	3	200	160 - 180
Ganso (2kg)		x	2	3	210	100 - 130
		-	2	3	200	100 - 130
Pescado (Entero) Atún, salmón, dorado, bacalao (1kg)		x	2	1	200	45 - 55
		-	2	1	200	45 - 55
Pescado (filetes) (1kg) Albacora, atún		x	2	2	190	40 - 50
		-	2	2	190	40 - 50
Vegetales, pimentones rellenos y tomates		x	2	-	220	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60
Papas Asadas		x	2	3	220	50 - 60
		-	2	3	200	50 - 60
Postres, queques, crecer masas		x	2	-	180	40 - 50
		x	2	-	170	40 - 50

Tabla para la Cocción Estática y con Ventilador

Alimento	Función	Precalenta-miento	Posición de la repisa (desde el fondo)	Nivel de dorado extra	Tempera-tura (ºC)	Tiempo de Cocción (Minutos)
Pasteles rellenos (Queso)		x	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	70 - 80
Tartaletas		x	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel		x	2	-	200	50 - 55
		-	1-3	-	200	50 - 55
Galletas		x	2	-	180	20 - 30
		-	1-3	-	170	20 - 30
Repollitos con crema		x	2	-	180	35 - 45
		-	1-3	-	180	35 - 45
Mil hojas relleno		x	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasaña		x	2	1	200	45 - 60
		-	2	1	200	45 - 60
Queque de frutas Ej. Piña, durazno		x	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Merengues		x	2	-	90	120 - 150
		-	1-3	-	90	120 - 150
Vol Au Vent		x	2	-	220	35 - 45
		-	1-3	-	200	35 - 45
Sufles		x	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55

Tabla Especial y Profesional de Cocciones

Función Profesional PAN HORNEADO	Precalentado	Posición de la repisa (desde el fondo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Pan tradicional	automático	2	190	40 - 50
Pan de malta	automático	2	195	40 - 50
Pan pizza	automático	2	195	30 - 40
Pizza delgada	automático	2	230	12 - 20
Focaccia	automático	2	205	35 - 40
Palitos de pan	automático	2	180	20 - 30

Tabla Especial y Profesional de Cocciones

Función Profesional HORNEADO DE PASTELES	**Precalentado**	**Posición de la repisa** (desde el fondo)	**Temperatura (°C)**	**Tiempo de cocción** (minutos)
Repollitos	automático	2	170	30 - 40
Croissant	automático	2	160	20 - 30
Queques	automático	2	170	30 - 40
Queque de frutas	automático	2	160	75 - 85
Pie	automático	2	170	25 - 35

Función Profesional ASADO	**Precalen-tado**	**Posición de la repisa** (desde el fondo)	**Tempe-ratura (°C)**	**Tiempo de cocción** (minutos)	**Temp. ºC (termómrtro) de la carne**
Ternera-Cerdo	automático	2	205	60 - 90	68
Roastbeef inglesa	automático	2 nivel + 1ª repisa de hornear	215	35 - 45	48
Roastbeef termino medio	automático	2 nivel + 1ª repisa de hornear	215	50 - 60	54
Pollo asado	automático	2	205	55 - 65	83
Pavo asado	automático	2	185	140 - 180	80

Tabla para cocción Profesional y Especial

Funciones Especiales	**Precalentado**	**Posición de la repisa** (desde el fondo)	**Temperatura (°C)**	**Tiempo de cocción** (horas)
Crecimiento de masas	no	2	40	1 - 2
Cocción lenta	no	2	85 - 95	3 - 5
Yogur	no	2	65 - 47	6 - 8
Frutas secas	no	todos los niveles	80	8
Vegetales secos	no	todos los niveles	60	7
Champiñones secos	no	todos los niveles	50	7

IMPORTANTE: No use limpiadores de agua presurizada o limpiadores a vapor.

Exterior y Estructura Interna del Horno

• Para evitar rayar o romper la puerta de vidrio, nunca use materiales duros o abrasivos o raspadores de metal para limpiar.

• Limpie con un paño húmedo. Si está muy sucio, agregue algunas gotas de detergente neutro en el agua. Secar con un paño seco.

• No use productos de limpieza abrasivos o corrosivos que pueden dañar la superficie. Si uno de estos productos entra en contacto con el horno accidentalmente, limpie con un paño húmedo inmediatamente.

• Las diferencias leves en el color de la parte delantera del producto son debido a los diferentes materiales usados tales como vidrio, plástico y metal.

• Limpie el cajón del depósito de agua usando un paño suave y seco.

Accesorios

• Lave los accesorios en agua con detergente neutro inmediatamente después del uso. Los residuos de alimentos pueden ser removidos fácilmente con una esponja.

Cavidad del Horno

• No use esponjas abrasivas o estropajos de olla. Use productos de limpieza específicos para hornos y siga las instrucciones del fabricante.

• Deje el horno enfriar después de cada uso y enseguida límpielo para evitar la formación de suciedad incrustada debido a los residuos de alimentos.

• Durante la cocción prolongada o cocción en diversos niveles, especialmente en el caso de alimentos con alta proporción de agua (pizza, vegetales rellenos, etc), puede haber condensación interna en la puerta y en las partes selladas. Cuando el horno esté frío, seque la parte interna de la puerta con un paño o esponja.

• Limpie el vidrio de la puerta con productos de limpieza adecuados.

• La puerta del horno puede ser removida para facilitar la limpieza.

Repisas deslizantes y paneles esmaltados

• Para limpiar las repisas, retírelas solamente cuando el horno haya enfriado (**ver fotos**)

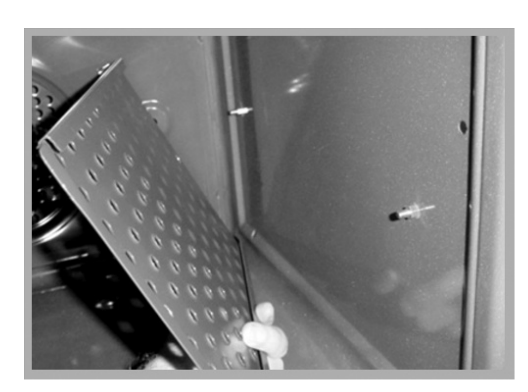




• Para limpiar los paneles esmaltados (ver figuras), remueva las repisas deslizantes según ya descrito arriba, use una moneda o un destornillador y saque los tornillos y remueva los paneles (**fig ver fotos**)







• Los paneles esmaltados pueden ser limpiados con detergente líquido suave. No utilice esponjas o abrasivos pues eso podrá dañar el esmalte.

• Cuando estén secos, recoloque los paneles y las repisas, haciendo el proceso inverso. El símbolo de flecha marcado en cada panel indica el espacio a utilizar para reubicarlos correctamente.

Función Pirolítica de Limpieza

Esta función permite eliminar los restos de comida producidos durante los ciclos de cocción. Estos restos, quemados a una temperatura aproximada de 500°C, pueden ser fácilmente removidos con una esponja húmeda después que el horno se enfríe.

• La función pirolítica de limpieza debe ser realizada solamente cuando el horno esté realmente sucio y no después de cada uso.

• El exceso de derrame debe ser removido antes de limpiar.

• Si el horno está instalado sobre un balcón, asegúrese de que otros productos instalados arriba del horno no estén encendidos al realizar el ciclo pirolítico de limpieza.

• Antes de iniciar un ciclo pirolítico de limpieza, todos los accesorios deben ser quitados del horno, para evitar que sean dañados y para maximizar el desempeño del ciclo.

• Para maximizar los resultados de la limpieza pirolítica en la puerta, remueva las salpicaduras mas grandes con un paño húmedo antes que empiece el ciclo pirolítico de limpieza.

• La función de limpieza pirolítica tiene dos opciones distintas para adaptarse a cualquier situación:

- Un ciclo de economía de energía (EXPRESS PYROLYSIS/ Pirólise Express) con una reducción de 25% en el consumo de energía comparado al ciclo pirolítico Standard. Si es usado regularmente (cada 2 o 3 usos), el horno quedará siempre limpio.

- Un ciclo Standard (PYROLYSIS/Pirolise), garantiza una limpieza profunda cuando el horno esté muy sucio.

• Por medida de seguridad, cuando el horno esté frío la traba de la puerta será accionada después del inicio del ciclo Pirolítico. Será imposible abrir la puerta aún cuando el botón de selección de funciones esté en el "**0**", debido a las temperaturas extremamente altas alcanzadas dentro del horno durante el ciclo pirolítico.

• La luz del horno se apaga cuando el horno alcanza una determinada temperatura interna con el objeto de prolongar su vida útil.

Cuando usar un Ciclo Pirolítico

Esta función debe ser usada cuando el horno esté echando humo después de que sea calentado provocando mucho humo al cocinar, o caso haya olores desagradables cuando el horno esté frío después de haber cocinado distintos tipos de alimentos (cordero, pescado, carne a la plancha, etc.).

Cocción que Deja Pequeños Restos de Suciedad:

Bizcochos, vegetales, queques, quiches, suffles. No salpican durante la cocción.

Cocción que Produce una Cantidad Mediana de Suciedad:

Carne, pescado (en una bandeja en el horno), vegetales rellenos.

Cocción que Produce una Gran Cantidad de Suciedad:

Pedazos grandes de carne en un pincho o uso del Turbogrill.

Remoción de la Puerta del Horno

ATENCIÓN: Use guantes protectores para las siguientes operaciones.

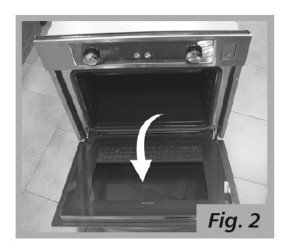
Siga las instrucciones con mucho cuidado para evitar lesiones o daños en la puerta y en las bisagras del horno. Observe con cuidado la posición de las piezas de vidrio antes de desmontarlas y volver a colocarlas en la posición correcta. No toque en las bisagras al limpiar y/o remover la puerta.

Como remover la Puerta del Horno

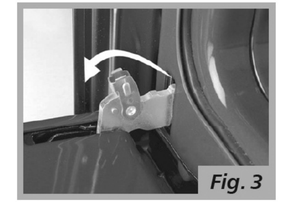
• Use guantes protectores


Fig. 1

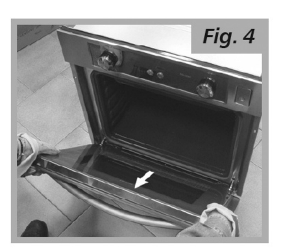
• Abra la puerta completamente


Fig. 2

• Levante las dos trabas y empújelas para delante hasta el tope.


Fig. 3

• Cierre la puerta parcialmente para removerla, levantándola.


Fig. 4

Para remover el vidrio de la puerta del horno

• Coloque la puerta del horno en una superficie plana.

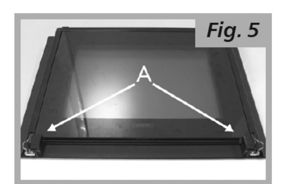
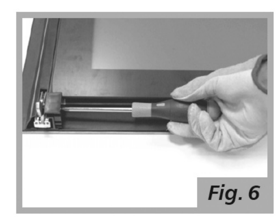
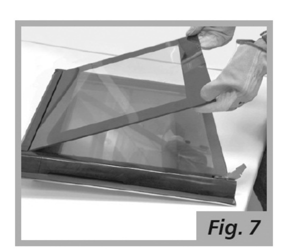


Fig. 5

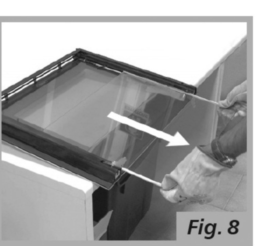
• Suelte los tornillos de los dos soportes del vidrio (**A**) cerca de las bisagras y colóquelos al lado. (**ver Fig. 5 y 6**)


Fig. 6

• Remueva el vidrio interno levantándolo por los bordes laterales.


Fig. 7

• Remueva la segunda y la tercera pieza de vidrio, poniendo mucha atención a la posición del texto "**Reflecting Side**" (Lado reflector).


Fig. 8

Siga el procedimiento al revés para volver a colocar el vidrio:

• El texto "**Reflecting Side**" en la pieza de vidrio intermedia debe estar posicionado de manera legible. Si la pieza de vidrio intermedia no tiene el texto "**Lado Reflecto**r", colóquela lo más cerca posible del vidrio interno.

• Coloque el vidrio interno en la posición, asegurándose de que el texto "**Easy Clean**" esté mirando hacia la parte superior de la puerta (para el lado del perfil de plástico).

• Instale y apriete los dos soportes de vidrio **A** (**ver fig. 5 y fig. 6**).

• Tenga especial cuidado con las bisagras al limpiar y/o desmontar la puerta.


Fig. 9

NOTA: Un pequeño espacio entre el vidrio interno y las partes laterales de la puerta es normal, pues funciona como compensación para la expansión del vidrio cuando se calienta.

Como montar nuevamente la Puerta:

• Introduzca las bisagras en sus calces y baje completamente la puerta (**ver fig.4**).

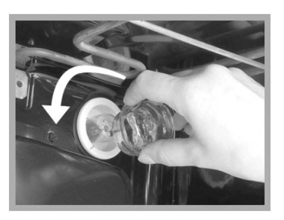
• Baje nuevamente las dos trabas (**ver fig.3**)

• Cierre completamente la puerta del horno.

Cambiando la Ampolleta Trasera del Horno

• Desconecte el interruptor automático o retire el enchufe de la corriente eléctrica antes de efectuar el cambio de la ampolleta.

• Deje el horno enfriar antes de girar la ampolleta en el sentido ante-horario para que suelte.



• Cambie la ampolleta (vea la nota abajo).

• Atornille la ampolleta en el soquete nuevamente.

• Conecte nuevamente el interruptor automático o el enchufe en la corriente eléctrica.

NOTA: Use solamente ampolletas de 40W -220V, tipo E-14, T300 C, disponibles en el Servicio Autorizado KitchenAid.

IMPORTANTE
No use el horno sin reinstalar la tapa de la ampolleta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de consultar a la Central de Atención KitchenAid consulte los siguientes puntos:

El Horno no funciona:

• Asegúrese de que existe alimentación de energía y que el Horno está conectado al cable eléctrico.

• Desconecte el Horno y conecte nuevamente para ver si la falla continua.

Si la Puerta está trabada:

• Desconecte el horno y conecte nuevamente para ver si la falla continúa. Si el problema persiste, vea también la sección "**Función Pirolítica de Limpieza**".

IMPORTANTE:

• Asegúrese de que el botón de selección de funciones del horno no está posicionado en "**0**".

• Si el display está presentando el mensaje "**Stop**" (parar), consulte la descripción del programador electrónico.

• Si el display está presentando el mensaje de falla – letra "**F**" seguida por un número – entre en contacto con la Central de Atención KitchenAid e informe el número de falla indicada.

TEMAS AMBIENTALES

1. Embalaje

KitchenAid busca, en sus nuevos proyectos, usar embalajes cuyas partes sean de separación fácil, así como de materiales reciclables. Por lo tanto, materiales usados (tales como poliestireno expandido (plumavit), bolsas de plásticos y cartones) deben ser desechados de manera consciente, entregándolos a contenedores dedicadas al reciclaje, cuando sea posible.

2. Producto

Este producto fue construido con materiales reciclables y/o reutilizables. Por lo tanto, al desechar este producto, busque las compañías especializadas para su correcto desarme.

3. Desecho

Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos observar la legislación local existente y vigente en su ciudad, para hacerlo de la forma más correcta posible.

ASISTENCIA TÉCNICA O DE MANUTENCIÓN

En caso que existan dudas o problemas con el producto, contactarse a la Central de Atención KitchenAid. Cuando llame, usted necesitará tener a la mano el número del modelo y de la serie de su producto. Ambos números se encuentran en la etiqueta ubicada en la parte inferior del frontal de la cavidad atrás de la puerta. Para visualizarla, abra la puerta y ubique la etiqueta con el logo KitchenAid.

Puede contactar a la Central de Atención KitchenAid llamando a los números a continuación, o accesando a nuestra pagina web.

Región Metropolitana: 4004-1759
Provincias: 0800-722-1759
www.kitchenaid.com.br

GARANTÍA

El servicio de garantía ofrecido por **KitchenAid** le dará la tranquilidad de poder contar con una completa asesoría técnica del producto, que cubre las intervenciones necesarias para la restitución de la unidad a su estado normal de funcionamiento. Este servicio se compone de:

A) Póliza de Garantía Legal (ley 19496), en la cual quedan claramente expresados los derechos y obligaciones que dicha ley otorga y exige al consumidor, durante los primeros tres meses de adquirido el producto.

B) Certificación de Asistencia Técnica: a través de este documento se otorga en forma gratuita un periodo de un año que incluye los tres meses de garantía que se proporciona según la ley, por los servicios de reparación sin costo hasta completar el período ofrecido. Todo esto es a partir de la fecha de compra del producto.

Whirlpool Chile Ltda. Se compromete a tener reparado el bien en un plazo que no excederá los 30 días contados a partir del ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos cuando los mismos provengan del extranjero. Para que esta garantía sea válida, se deberá presentar la factura o boleta de compra.
Quedan exceptuados de esta garantía los daños ocasionados por golpes, rayaduras, caídas, instalación incorrecta o ilegal o no efectuada de acuerdo a las normas y disposiciones vigentes, desgastes producidos por maltratos o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor, y en aquellos modelos que posean iluminación interna, los casos de quemado de las lámparas de filamento. Toda intervención interna, o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por Whirlpool Chile Ltda., anulará automáticamente la validez de la presente garantía. Toda intervención técnica solicitada por el usuario dentro del período de garantía que no fuera originada por falla o defecto alguno estará a cargo del mismo.
Asimismo quedará automáticamente anulada la validez de esta garantía si los productos destinados al uso doméstico son utilizados con fines comerciales.
En ningún caso, Whirlpool Chile Ltda., asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuario o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generando obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado.

PEDIDOS DE SERVICIO A DOMICILIO: 7532600 (en regiones sírvase consultar la cartilla de red nacional)

Para una mejor atención, le solicitamos enviar esta colilla por correo a nuestra oficina central, ubicada el El Roble 749, Recoleta, Santiago.

Nombre: ____________________

RUT: ____________ Dirección: ____________

Ciudad: ____________________

Producto: ____________ Fecha de compra: ____________

Nombre del distribuidor: ____________________

DATOS TÉCNICOS

CÓDIGO DEL PRODUCTO	**KOMP6010**
Dimensiones del Producto (A x L x P) (mm)	595x595x567
Dimensiones de embalaje (A x L x P) (mm)	690x630x650
Dimensiones del nicho (A x L x P) (mm)	583^{+2} x560x550
Volumen de la cavidad del horno (litros)	52
Peso Líquido (kg)	46.8
Peso del Producto Embalado (kg)	48.8
Tensión de entrada (V)	220
Frecuencia (Hz)	50
Llave del interruptor automático recomendada	15
Potencia de la ampolleta (W)	40
Potencia total máxima (W)	2650

NOTAS

NOTAS



FOR THE WAY IT'S MADE.™